

料理紹介「パリパリ豚さん」(4人分)

材料	分量	作り方
・豚ロースしょうが焼き用	8枚	1 、肉にすりおろしたしょうが・酒・しょうゆで下味をつける。 2 、 1 に味が染みたら、片栗粉をまぶす。 3 、フライパンに多めに油を入れて両面パリパリになるまで揚げたら出来上がり。 * 中火から弱火でじっくり揚げるのがポイントです。 * しょうがをにんにくに替えても美味しいですよ。 * 宗教用は、豚肉もどき(大豆)を使用してます。
・しょうが	大1	
・酒	大1~2	
・しょうゆ	大2~3	
・片栗粉	適量	
・油	適量	



(宗教食)